PÂTÉS

FEUILLETÉS AU POULET

BALLOTS AU VIANDE

CIGARETTES AU FROMAGE

CIGARETTES AUX LÉGUMES

RISSOLES AU VIANDE, AU FROMAGE ET AUX POIREAUX

CHÂPEAUX AU YOGOURT

TRIANGLES AUX ÉPINARDS

PÂTÉS AU VIANDE

NIDS AU VIANDE

PÂTÉS AU THYM SÉSAMÉ



Feuilletés Au Poulet

Bastila Bil Dajaj

البسطيلة بالدجاج

Moroccan Chicken Pie



- 16 feuilles de “filo” (pâte feuilletée ou pâte à brick)
- 1 poulet (1kg), prêt à cuire et coupé en 8 portions
- 4 œufs durs, écalés et coupés en deux
- ¼ verre d’huile
- 1 kg d’oignons, pelés et coupés en fines rondelles
- 1 bouquet de persil, haché fin
- ¼ verre de sucre glace
- 3 bâtons de canelle
- 2 cuil. à soupe de beurre
- 1 cuil. à café de canelle en poudre (selon votre goût)
- ¼ cuil. à café de gingembre en poudre
- ½ cuil. à café de sel (selon votre goût)

DES DÉLICIEUX FEUILLETÉS AU POULET, PRÉPARÉS À LA MAROCAINE.

4

60

75

Feuilletés Au Poulet

Mettez les portions du poulet dans une marmite. Ajoutez-y huile, oignon, canelle et gingembre. Salez. Couvrez d'eau et laissez 45 min environ sur feu modéré jusqu'à cuisson du poulet. Retirez et désossez-le. Laissez sa viande de côté.

Ajoutez le persil au bouillon du poulet. Laissez-le sur feu modéré jusqu'à épaississement.

Rangez 8 feuilles de filo dans un plateau graissé de beurre. Distribuez la viande du poulet et les moitiés d'œufs sur les feuilles. Arrosez avec la sauce d'oignons et de persil. Couvrez avec les 8 feuilles restantes.

Badigeonnez-les de beurre, puis enfournez-les à une température moyenne (180°C) jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés. Saupoudrez de sucre et de canelle. Servez chaud.



Ballots Au Viande

- 2 verres de riz lavé et macéré pour 15 min dans l'eau tiède, puis égoutté
- 4 ½ verres d'eau
- 500 g de viande hachée
- 1 verre de petits pois bien lavés
- 1 œuf battu avec une pincée de poivre blanc
- 2 cuil. à soupe de *graines de pin* frites
- 2 cuil. à soupe d'*amandes* mondées et frites
- 500 g de pâte feuilletée
- 4 cuil. à soupe de samneh (beurre clarifié)
- 1 pincée de sel (selon votre goût)
- 1 pincée de poivre en poudre (selon votre goût)

Ouzi

أوزي

Green Pea Pastries



DES POPULAIRES PÂTES SYRIENNES CONSISTANTES DE RIZ, DE VIANDE ET DE PETITS POIS.

7

30

60

Ballots Au Viande

Faites sauter les petits pois 5 min dans un peu de samneh. Ajoutez l'eau, portez à ébullition sur feu modéré. Réduisez le feu et ajoutez le riz. Salez, couvrez et laissez cuire pendant 25 min.

Salez et poivrez la viande, puis faites-la sauter dans la samneh. Retirez et ajoutez avec les amandes et les graines de pin au mélange de riz et de petits pois. Retirez le mélange et laissez-le de côté.

Farinez une planche et un rouleau à pâtisserie. Étalez la pâte.

Divisez-la en carrés de même mesure (côté).

Mettez un carré de pâte dans un petit bol.

Placez au centre 2 cuillerées à soupe de farce.

Badigeonnez d'œuf les bords du carré.

Pliez les côtés en une manière



qu'ils couvrent la farce et la pâte prenne la forme d'un ballot.

Pressez la surface par la main pour qu'elle devienne un peu plate. Continuez de la même façon avec tous les carrés.

Retournez et rangez les ballots farcis dans un plateau graissé de samneh. Badigeonnez leur surface d'œuf et décorez-les de graines de pin.

Enfournez-les à une température assez haute (200-250°C). Servez-les chauds avec de la salade ou du *yogourt*.

Cigarettes Au Fromage

Rakaek Bil Jiben

رقائق بالجبن

Cheese Cigars



8 feuilles de "filo" (ou pâte à brick)
350 g de fromage blanc bien égoutté
½ verre de persil haché fin
½ verre de Mozzarelle râpé
1 œuf battu avec 1 pincée de poivre blanc
1 verre d'huile végétale pour friture
1 pincée de sel

SUCCULENTES ET CROUSTILLANTES CIGARETTES DE PÂTE FARCIES DE FROMAGE ET DE PERSIL, TRÈS AIMÉES DES ENFANTS.

4

35

15

Cigarettes Au Fromage

La veille, macérez le fromage blanc dans l'eau. Changez l'eau de temps en temps jusqu'à ce que son goût devienne doux. Retirez, égouttez, puis râpez.

Le lendemain, étalez les feuilles sur une planche farinée. Coupez chacune en deux et chaque demi-cercle en deux, vous obtiendrez des triangles.

La farce: Mélangez bien le reste des ingrédients hormis l'huile végétale.

Posez un peu du mélange au centre de la partie lisse d'un triangle. Repliez un peu les 2 côtés, puis enroulez la feuille sur elle-même en forme d'une cigarette. Badigeonnez les bords avec un peu de farine dissoute dans ¼ verre d'eau, puis soudez-les. Continuez de la même façon avec le reste des triangles.

Faites dorer les cigarettes dans





l'huile chaude. Retirez et laissez égoutter sur du papier absorbant. Disposez dans un plat et décorez de légumes (selon votre goût). Servez chaud.

Cigarettes Aux Légumes

Rakaek Bil khoudar

رقائق بالخضار

Vegetable Rolls



8 feuilles de “filo” (ou pâte à brick)
6 carottes, pelées et râpées (1 verre)
2 moyens oignons, pelés et râpés
6 feuilles de chou, hachées fin (1 verre)
1 ¼ verres d’huile végétale pour friture
¼ cuil. à café de sel (selon votre goût)

CES DÉLICIEUSES CIGARETTES DE PÂTE PEUVENT ÊTRE SURGELÉES, PUIS DÉGELÉES ET FRITES. LA FARCE VARIE SELON LE GOÛT ET PEUT ÊTRE CONSISTÉE DE VIANDE.

4

45

15

Cigarettes Aux Légumes

Étalez les feuilles sur une planche farinée. Coupez chacune en deux. Vous aurez 16 feuilles.

La farce: Mélangez les légumes. Faites sauter le mélange 5 min sur feu doux dans ¼ verre d’huile chaude. Salez et remuez, puis retirez du feu.

Posez un peu de farce au centre de la partie douce d’une feuille. Repliez les côtés vers l’intérieur, puis enroulez-la sur elle-même en forme d’une cigarette. Continuez de la même façon avec le reste des feuilles.

Faites dorer les cigarettes dans l’huile chaude. Retirez et laissez égoutter sur du papier absorbant. Servez chaud avec de la salade ou de la sauce piquante.

Décorez de feuilles de laitue et de radis.



Rissoles Au Viande, Au Fromage et Aux Poireaux

Sambouçik

السمبوسك باللحم

او الجبن او الكراث

Meat-Cheese-Leek Pastries



5 verres de farine
1 verre d'huile
1 ½ verres d'eau
2 cuil. à soupe de sel
2 cuil. à soupe de sucre
Huile végétale pour friture

Farce au fromage:
2 verres de *fromage blanc bien égoutté*
4 branches de persil, hachées fin (¼ verre)
¼ cuil. à café de poivre de Cayenne en poudre

Farce à la viande:
300 g de viande hachée fin
¼ verre de *graines de pin* frites
1 cuil. à soupe de samneh (beurre clarifié)
¼ cuil. à café de sel
1 pincée de 4 épices (selon votre goût)

Farce aux poireaux:
1 moyen oignon, pelé et haché fin
1 verre de hachis de poireaux
1 cuil. à soupe de samneh
¼ cuil. à café de sel (selon votre goût)
1 pincée de piment (selon votre goût)

CÉLÈBRE "SAMBOUÇIK", CONNUE PRESQUE DANS TOUT LE MONDE ET CELA GRÂCE À SON GOÛT SAVOUREUX QUI, UNE FOIS GOUTÉ, VOUS DEMANDERA DE LE RÉPÉTER.

4

60

35

Rissoles Au Viande, Au Fromage et Aux Poireaux

Préparez la pâte. Couvrez-la d'une étoffe et laissez-la reposer 1 h.

Farce au fromage: Mélangez bien les ingrédients. Laissez de côté.

Farce au viande: Faites sauter la viande dans la samneh. Salez et épicez. Remuez et retirez du feu. Mélangez avec les graines de pin et laissez de côté.

Farce aux poireaux: Faites sauter le hachis d'oignon et de poireau dans la samneh. Salez et pimentez. Remuez et retirez du feu. Laissez de côté.

Divisez la pâte en plusieurs petites boules en forme de noix. Étalez chaque boule avec un rouleau à pâtisserie pour former des cercles de 8 cm de diamètre chacun.

Répartissez les farces sur les cercles. Repliez les cercles et soudez les bords de chaque cercle avec vos doigts mouillés. Roulottez-les pour bien les maintenir.



Faites chauffer le bain de friture, l'huile ne doit pas fumer. Mettez les rissoles à frire par 2 ou 3. Retournez-les, laissez-les bien dorer (6 à 8 min), puis sortez-les à l'aide d'une écumoire. Égouttez-les sur du papier absorbant. Gardez au chaud pendant que vous poursuiviez la cuisson.

Servez bien chaud avec de la salade et des saumures.

N.B: Vous pouvez ajouter 1 petit oignon pelé et haché fin à la farce de viande.

Châpeaux Au Yogourt

Chiche-Barak

شيشبرك

Meat Pastries in Yoghurt



2 kg de yogourt
½ quantité de pâte
3 gousses d'ail, pelées et pilées
½ bouquet de coriandre, haché finement (1 verre)

500 g de viande hachée fin
3 moyens oignon, pelés et hachés fin
¼ verre de *graines de pin* frites
2 cuil. à soupe samneh (beurre clarifié)
1 cuil. à café de sel (selon votre goût)
¼ cuil. à café de 4 épices en poudre
¼ cuil. à café de canelle en poudre

UN EXOTIQUE PLAT LIBANAIS POUR CEUX QUI AIMENT LE YOGOURT CUIT.

5

70

20

Châpeaux Au Yogourt

Faites étaler la pâte en vous servant d'un rouleau à pâtisserie sur une planche saupoudrée de farine. Continuez à l'amincir jusqu'à ce que son épaisseur se réduit à 1 cm.

Découpez la pâte en disques - servez vous d'une tasse à café de 5 à 7 cm de diamètre.

La farce: Chauffez l'huile dans une casserole. Blondissez-y l'oignon. Ajoutez-y la viande et la canelle. Salez et épicez. Faites sauter 10 min sur feu modéré jusqu'à cuisson. Retirez et égouttez le mélange. Mélangez avec les graines de pin.

Posez au centre de chaque disque 1 cuil. à café de farce.

Repliez-les en demi-cercles. Soudes les bords.

Joignez les 2 côtés en formant un cercle vide au centre.

Rangez les châpeaux dans un plateau graissé d'huile. Enfournez à une température assez haute



(200-250°C). Faites-les dorer, puis retirez-les.

Préparez le yogourt cuit. Lorsqu'il commence à bouillir, ajoutez-y les châpeaux un à un. Laissez cuire 10 min sur feu doux.

Mélangez bien l'ail et la coriandre et faites sauter le mélange dans un peu de samneh, puis ajoutez-le au mélange de yogourt et laissez bouillir 2 min.

Disposez dans un plat creux de service. Servez chaud avec du *riz cuit*.

Triangles Aux Épinards

Fatayer Bil Sabanikh

فطائر بالسبانخ

Spinach Pies



5 verres de farine
1 ½ verres d'eau
¾ verre d'huile végétale
1 cuil. à soupe de sucre
1 cuil. à soupe de sel

1½ kg d'épinards
3 gros oignons, pelés et hachés fin
½ verre de jus de citron
¼ verre d'huile végétale
1 cuil. à soupe de mélasse de grenade (selon votre goût)
2 cuil. à soupe de sumac (selon votre goût)
1 cuil. à café de sel
1 pincée de poivre noir

UN POPULAIRE AMUSE-GUEULE LIBANAIS QUI CONVIENT POUR LES RÉUNIONS.

5

45

30

Triangles Aux Épinards

Préparez la pâte. Couvrez-la d'une étoffe. Laissez-la reposer 1 h de côté.

La farce: Lavez les épinards soigneusement dans plusieurs eaux, équeutez-les et ôtez les feuilles jaunies ou flétries. Laissez-les égoutter, puis hachez-les finement. Mélangez-les bien avec le reste des ingrédients. Laissez le mélange de côté.

Étalez la pâte en vous servant d'un rouleau à patisserie sur une planche saupoudrée de farine jusqu'à obtenir une épaisseur de 5 mm.

Découpez la pâte en disques, servez-vous d'une tasse de thé de 8 à 10 cm de diamètre.

Posez 1 cuil. à soupe de farce au centre de chaque disque. Faites monter les bords de 3 côtés. Soudez-les pour former des triangles.

Rangez les triangles farcis dans un plateau graissé d'huile.



Glissez-les à four assez chaud (200°C) et faites cuire 30 min environ. Servez chaud.

N.B: Vous pouvez remplacer les épinards par des feuilles de pourpier, en utilisant ¼ verre de jus de citron au lieu de ½.

Si vous rencontrez des difficultés en soudant les bords de la pâte, vous n'avez qu'à tremper vos doigts dans de la farine.

Pâtés Au Viande

3 verres de farine
4 verres d'huile végétale
¾ verre d'eau
1 œuf
1 cuil. à café de sel

400 g de viande hachée fin
3 moyens oignons, pelés et hachés fin
2 cuil. à soupe de samneh (beurre clarifié)
2 cuil. à soupe de *graines de pin* frites
1 cuil. à soupe de mélasse de grenade
1 cuil. à soupe de sumac en poudre
1 cuil. à café de sel
1 pincée de 7 épices

Lahem Bi Ajine

لحم بعجين

Meat Pastry Rolls



UN PLAT TRADITIONNEL DE PÂTÉS FARCIS, DORÉS ET CROUSTILLANTS.







Pâtés Au Viande

La pâte: Mélangez les ingrédients de la pâte hormis l'huile. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse et ferme. Divisez-la en petites boules.

Versez l'huile dans un profond plateau. Rangez-y les boules (qui doivent être couvertes d'huile). Laissez reposer 4 h.

La farce: Chauffez la samneh dans une sauteuse. Blondissez-y l'oignon. Salez et épicez. Ajoutez la viande et faites frire 15 min jusqu'à cuisson. Retirez le mélange et mélangez avec le reste des ingrédients. Laissez de côté.

Étalez les boules de pâte au bout des doigts sur une planche graissée d'huile pour former des cercles fins.

Pliez-les pour former des demi-cercles. Repliez-les pour former des rectangles.

Posez 1 cuil. à soupe de farce



d'un côté des rectangles.

Pliez l'autre côté pour couvrir la farce. Soudez les bords.

Rangez les pâtés sur la plaque du four. Faites cuire à four assez chaud (200°C) pendant 30 min.

Servez bien chaud à la sortie du four avec de la salade et du *yogourt*.

Nids Au Viande

Sfiha Baalbakia

الصفيحة البعلبكية

Meat Pastries



- 1 quantité de la *pâte essentielle*
- 500 g de viande d'agneau hachée fin
- 1 kg de tomates rouges, hachées fin
- 5 moyens oignons, pelés et hachés fin
- 2 cuil. à soupe de beurre haché
- 2 cuil. à soupe de *yogourt*
- 1 cuil. à soupe de tahina (pâte de sésame)
- 1 cuil. à soupe de mélasse de grenade
- 4 cuil. à soupe de *graines de pin* frites
- 1 cuil. à café de sel (selon votre goût)
- 1 pincée de poivre de Cayenne en poudre
- 1 pincée de 4 épices
- 1 pincée de canelle

DES FABULEUSES PÂTES LIBANAISES, DE BAALBECK, D'UNE FORME EXOTIQUE ET D'UNE SAVEUR INOUBLIABLE.

5

60

30

Nids Au Viande

La farce: Mélangez la viande avec le hachis de légumes et les condiments. Ajoutez le yogourt, la tahina et la mélasse de grenade. Mélangez bien. Ajoutez le beurre et les graines de pin. Mélangez bien. Gardez de côté.

Divisez la pâte en plusieurs boules ayant chacune la forme d'une grande noix. Enroulez les boules entre les paumes des mains pour qu'elles deviennent lisses.

Étalez les boules et amincissez-les avec un rouleau à patisserie jusqu'à ce qu'elles deviennent mi-épaisses. Posez au centre de chacune 1 cuil. à soupe de farce.

Joignez les côtés et soudez-les pour former des carrés farcis de viande.



Faites chauffer le four à 180ºC pour 30 min. Disposez les Nids farcis dans un plateau graissé de beurre. Enfournez jusqu'à cuisson de la viande et de la pâte.

Servez les Nids chauds avec du yogourt.

Pâtés Au Thym Sésamé

Manakiche Bil Zaatar

مناقيش بالصعتر

Thyme Pastries



- ½ la quantité de la *pâte essentielle*
- 6 cuil. à soupe de Thym sésamé (Glossaire)
- ½ verre d'huile d'olive

CÉLÈBRE "MANAKICHE" LIBANAISE, SERVIE D'HABITUDE AU PETIT DÉJEUNER.

4-6

60

15

Pâtés Au Thym Sésamé

Divisez la pâte en 6 boules. Roulez-les entre les paumes pour qu'elles deviennent lisses. Faites chauffer le four à une température haute 1 h avant la cuisson.

Étalez les boules avec un rouleau à pâtisserie sur une table saupoudrée de farine pour former des disques de 8 cm de diamètre et d'épaisseur moyenne. Couvrez-les d'une étoffe et laissez-les 15 min de côté.

Mélangez bien le thym sésamé avec l'huile. Étalez 1cuillerée à soupe de ce mélange sur la surface de chaque pâté. Roulottez les bords.

Rangez les pâtés sur la plaque du four graissé d'huile. Enfournez 15 min à une température moyenne (180°C).

Servez les pâtés à la sortie du four avec du thé.



N.B: Vous pouvez remplacer le Thym sésamé par du fromage.